

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 19 – Septembre 2002

Thème : 3 - Qualité Sous-thème : 3 - 2 Nutrition

Notice n° : 2002-1910

Le foie de morue appertisé en tant que source d'acides gras poly-insaturés en n-3. Recherches sur ses contaminations éventuelles

Canned cod liver as a source of n-3 polyunsaturated fatty acids, with a reference to contamination

Kolakowska A.*, Stypko K., Domiszewski Z., Benkiewicz G., Perkowska A., Witczak A.

* Department of Food Quality, Faculty of Food Sciences and Fisheries, Univ. Agric. Szczecin, PL-71-459 Szczecin, Pologne
; E-mail : Akolakowska@tz.ar.szczecin.pl

Nahrung, 2002, 46 (1), p. 40-45 – *Texte en Anglais*

● **Résumé**

Des analyses sont effectuées sur les foies de morue crus, appertisés et traités thermiquement : composition en lipides (par CLHP), composition en acides gras (par chromatographie gazeuse – spectrométrie de masse), oxydation des lipides (valeur peroxyde, valeur anisidine), spectres d'ultra-violets et de fluorescence, susceptibilité des lipides à l'oxydation (test de photooxydation), métaux lourds, PCB et DDT. Dans le produit appertisé, les valeurs moyennes des acides gras polyinsaturés en n-3 (PUFA) dans l'huile et les matières sèches sont 31,91 plus ou moins 1,83 et 16,59 plus ou moins 7,48 g/100 g respectivement, tandis que les teneurs d'acide docosahexaénoïque (DHA) sont 17,88 plus ou moins 1,69 et 8,79 plus ou moins 3,67 g/100 g respectivement. Le traitement thermique des foies crus provoque une diminution de la résistance des lipides à l'oxydation. Le taux d'oxydation des lipides dans le foie appertisé entreposé de 3 à 8 mois est bas et est en moyenne, pour le contenu entier de la boîte, de 0,47 plus ou moins 0,4 milliéquivalent d'oxygène, l'huile étant plus facile à oxyder que les matières sèches. Il est conclu que le foie de morue appertisé est une très bonne source de PUFA en n-3, particulièrement du fait du DHA. En ce qui concerne les contaminations, en métaux lourds, DDT, PCB et produits d'oxydation des lipides, elles ne représentent aucun risque pour le consommateur.